



## Aperitif

<b>Moscow Mule</b>	0,2l	8,50 €
<b>Hugo</b>	0,2l	7,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b>	0,2l	7,50 €
<b>Lillet Maracuya</b>	0,2l	7,50 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	7,50 €
<b>Campari Orange</b>	0,2l	7,00 €
<b>Martini Bianco</b>	4 cl	5,50 €
<b>Scavi &amp; Ray Prosecco</b>	0,2l	6,00 €
<b>Caipirinha</b> Cachaca, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice		8,00 €
<b>Mojito</b> Havana Club 3 Años, Limette, Minze, Crushed Ice		8,00 €
<b>Ipanema (Alkoholfrei)</b> Ginger Ale, Limette, brauner Zucker, Crushed Ice		7,00€
<b>Baden - Crémant Brut Sekt</b> 50% Grauburgunder / 50% Chardonnay Haltinger Winzer - Well am Rhein, Baden, 2018	0,75 l	23,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial Champagner</b>	0,75 l	90,00 €
<b>Moët &amp; Chandon Brut Impérial Champagner</b>	0,75 l	75,00 €





## Vorspeisen

### **Ziegenkäsetaler / Birnencarpaccio / Honig / Walnüsse 9,5 €**

Goat cheese thaler / pear carpaccio / honey / walnuts

### **Rindercarpaccio / Parmesan / Rucola 16 €**

Rindercarpaccio / parmesan / rucola

### **Datteln im Speckmantel 9 €**

Dates wrapped in bacon

### **Fetakäse (warm) / Peperonis / Oliven / Tomaten / Zwiebeln<sup>c</sup> 7,50 €**

Feta cheese (warm) / pepperonis / olives / tomatoes / onions

### **1kg Gambas / Aioli 35 €**

1kg Prawns / aioli

### **Großer Salatteller (Salatbar) 14 €**

Large salad plate (salad bar)

### **Chorizo / Honig / Chili 9 €**

Chorizo / honey / chili

## Unsere Empfehlungen

### **Wiener-Schnitzel (Kalbfleisch) / Hausgem. Pommes /**

**Preiselbeeren / Beilagensalat 32 €**

Wiener Schnitzel (veal) / Home fries / cranberries / side salad

### **Lammfilet / Thymian-Rosmarin-Soße / Rosmarin-Kartoffeln 29,5 €**

Lamb fillet / thyme and rosemary sauce / Rosemary potatoes

### **Spare Ribs / Hausgemachte Pommes / Barbecue-Soße 21 €**

Spare Ribs / homemade fries / barbecue sauce

### **Hähnchenbrustfilet / Champignon-Rahm-Soße /**

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark 21 €**

Chicken breast fillet / mushroom cream sauce / baked potatoes & herb curd cheese

### **Hähnchenbrustfilet / Sauce Bernaise / Ofenkartoffel mit Kräuterquark 21 €**

Chicken breast fillet / bernaise sauce / baked potatoes & herb curd cheese

### **Lachs / Trüffel-Rahmwirsing 24 €**

Salmon / Truffle creamed savoy cabbage

### **Pasta Trüffel / Trüffel / Trüffelcreme 26,50 €**

Pasta truffle / truffle / truffle cream

### **Pappardelle Rinderstreifen / Gemischte Pilze / Weißwein-Sahne-Soße 24,5 €**

Pappardelle beef strips / Mixed mushrooms / white wine cream sauce

### **Pappardelle Salmone / Spinat / Cocktailtomaten / Pernod-Sahne-Soße 24,5 €**

Pappardelle Salmone / spinach / cocktail tomatoes / pernod cream sauce

### **Pappardelle Minz-Hackbällchen / Hausgemachte Tomatensoße 23,5 €**

Pappardelle mint meatballs / homemade tomato sauce



## Fleischvariationen

**Black Angus Rumpsteak** 200g 25,50 € / 300g 35,50 €

**Black Angus Filet** 200g 35 € / 300g 51,5 €

**Black Angus Entrecote** 300g 35 €

**Dry Aged Regional Steak** je 100g 14 €

**Dry Aged Regional Entrecote** je 100g 14 €

**Nicht immer vorrätig**

**T-Bone und Tomahawk Steak** Nicht immer vorrätig / Vorbestellung möglich  
Not always in stock / pre-order possible

## Specials

**Black Angus Rumpsteak Zwiebel-Senfkruste** 200g 31,50 € / 300g 41,50 €

**Black Angus Rumpsteak Surf und Turf** 200g 35,50 € / 300g 45,50 €  
Zwei Riesengarnelen

**Black Angus Filet Surf und Turf** 200g 45,00 € / 300g 61,50 €

Zu diesen Fleischgerichten steht Ihnen Kräuterbutter und ein Beilagensalat (Salatbar) zu. (Jeder weitere Beilagensalat wird berechnet)

These meat menus are served with herb butter and a side salad (salad bar).  
Each additional side salad will be charged.



## Beilagen

**Kartoffelgratin** 4€  
Potato gratin

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark<sup>G</sup>** 5€  
Baked potato with herb curd

**Hausgemachte Pommes** 5€  
Homemade fries

**Rosmarinkartoffeln** 4€  
Rosemary potatoes

**Süßkartoffelpommes** 6€  
Sweet potato fries

**Trüffel-Rahmwirsing** 6€  
Truffle creamed savoy

**Mediterranes Gemüse** 6€  
Mediterranean vegetables

**Schmorzwiebeln** 5€  
Braised onions

**Frischer Spinat mit Sesam** 6€  
Fresh spinach with sesame seeds

## Soßen

**Thymian-Rosmarin-Soße<sup>1</sup>** 4 €

**Pfeffer-Soße<sup>G,1</sup>** 4 €

**Champignon-Rahmsoße<sup>G,1</sup>** 4 €

**Sauce Bernaise** 4 €

## Dips

**Trüffelmayonnaise<sup>C,G,1,2,4</sup>** 3 €

**Juppi-Soße<sup>C,G,1,2,4</sup>** 3 €

**Kräuterquark<sup>G</sup>** 3 €

**Kräuterbutter<sup>G</sup>** 3 €

**Ketchup oder  
Mayonnaise<sup>C,G,1,2,4</sup>** 0,8 €

**Aioli** 3 €

# Burger

## Steakhaus Burger<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 15,5 €

belegt mit Fleisch Patty / Cheddar Käse / Bacon / Karamellisierte Zwiebeln / Gewürzgurken / Grünzeug / Juppi-Soße / Brioche-Brötchen

Steakhaus Burger / topped with meat patty / cheddar cheese / bacon / caramelized onions / pickled gherkins / greens / yuppi sauce / brioche bun

## Steakhaus Burger Spezial<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 16,50 €

belegt mit Fleisch Patty / Cheddar Käse / Spiegelei / Bacon / Karamellisierte Zwiebeln / Gewürzgurken / Grünzeug / Burger-Soße / Brioche-Brötchen

Steakhaus Burger Special / topped with meat patty / cheddar cheese / fried egg / bacon / caramelized onions / pickled gherkins / greens / burger sauce / brioche bun

## Cheeseburger<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 12,5 €

belegt mit Fleisch Patty / Gewürzgurken / Grünzeug / Cheddar Käse / Zwiebeln / Burger-Soße / Brioche-Brötchen

Cheeseburger / topped with meat patty / pickled gherkins / greens / cheddar cheese / onions / burger sauce / brioche bun

## Chili Cheeseburger<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 12,50 €

belegt mit Fleisch Patty / Jalapeños / Cheddar Käse / Zwiebeln / Gewürzgurken / Grünzeug / Burger-Soße / Brioche-Brötchen

Chili Cheeseburger / topped with meat patty / jalapeños / cheddar cheese / onions / pickled gherkins / greens / burger sauce / brioche bun

## Beyond Cheeseburger (Vegan) 15 €

belegt mit Gemüse Patty / Gewürzgurken / Grünzeug / Karamellisierte Zwiebeln / vegane Mayonnaise / vegane Dinkel-Burger-Brötchen

Beyond Cheeseburger (vegan) / topped with vegetable patty / pickled gherkins / greens / caramelized onions / vegan mayonnaise / vegan spelt burger bun

## Ziegenkäse Burger<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 17 €

belegt mit Fleisch Patty / Rucola / Ziegenkäse / Mayonnaise / Birne / Feigen-Senf / Brioche-Brötchen

Goat's cheese burger / topped with meat patty / rocket salad / goat's cheese / mayonnaise / pear / fig mustard / brioche bun

## Hausgemachte Pommes 5 €

Homemade fries

## Süßkartoffel Pommes 6 €

Sweet potato fries

## Ketchup oder Mayonnaise<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 0,8 €

Ketchup or mayonnaise

## Trüffelmayonnaise<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 3 €

Truffle mayonnaise

## Juppi-Soße<sup>C, G, 1, 2, 4</sup> 3 €

Juppi sauce

## Kräuterquark 3 €

Herb curd



# Desserts

## Schokoladensouffle / Vanilleeis / Engelshaar<sup>G</sup> 8 €

Chocolate souffle / vanilla ice cream / angel hair

## Joghurteis / Honig / karamellisierte Walnüsse<sup>G, H</sup> 8 €

Yogurt ice cream / honey / caramelized walnuts

## Tartufo Classico / Zabaione- und Schokoladeneis / Kakao / Haselnussstückchen 7 €

Tartufo Classico / zabaglione and chocolate ice cream / cocoa / hazelnut pieces

## Tartufo Limoncello / Zitroneneis / Limoncellocreme 7 €

Tartufo Limoncello / lemon ice cream / limoncello cream

## Tartufo Fragola / Erdbeer / Vanille / Baiser 7 €

Tartufo Fragola / strawberry / vanilla / meringue

